



OFFRE D'EMPLOI

Cuisinier/cuisinière

Auberge Val-Carroll

50 chemin du Val-Carroll
Harrington (QC)

819 242-7041

Description de l'entreprise : L'Auberge Val-Carroll offre une retraite en pleine nature ! Un moment de détente assuré, un service distinctif dans un environnement champêtre, pour faire une pause dans la belle région des Laurentides et profiter d'un moment privilégié avec la faune canadienne dans son habitat naturel, au cœur des collines d'Harrington. Du personnel respectueux veille au bien-être de la clientèle, tout au long de leur séjour.

Description du poste (sommaire) : Nous recherchons un/e cuisinier ou cuisinière avec ou sans expérience mais qui désire devenir chef dans un avenir plus ou moins rapproché, sous la responsabilité de notre chef cuisinier qui assurera la relève. Chambre privée et salle de bain complète disponible. Une formation dans une école spécialisée peut être offerte à tout candidat ou candidate intéressé par ce poste. Notre auberge champêtre est située dans les Laurentides. Bienvenue aux étudiants/es.

Principales tâches

- Planifier et analyser son travail à faire
- Organiser son aire de service
- Effectuer la mise en place
- Examiner les réserves et ingrédients disponibles
- Procéder aux achats
- Préparer les aliments : les fonds et sauces, les potages, les plats à base de viande ou de volaille, les plats à base de pâtes, farinages et œufs, les plats à base de crustacés et de poissons, les plats à base de légumes et fruits, les desserts de base
- Contrôler la qualité des plats préparés
- Dresser les mets
- Déterminer la méthode de conservation
- Assurer la conservation et identifier les aliments à conserver
- Contrôler la conservation
- Entretenir le poste de travail et les outils
- Maintenir en ordre et très propre le poste de travail
- Entretenir les outils et les équipements
- Accomplir son travail tout en assurant le respect des normes de santé, sécurité, d'hygiène et de salubrité
- Toutes autres tâches connexes

Profil recherché

- Attitudes et comportement professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, patient)
- Bonne forme physique
- Connaissance et application des principes de base en santé et sécurité, du SIMDUT, de même qu'en hygiène et salubrité

- Formation MAPAQ
- Leadership, débrouillardise et capacité de prise rapide de décisions
- Rapidité d'exécution et bon sens de l'équilibre
- Tolérance au stress
- Capacité d'analyse et de visualisation des possibilités
- Connaissance des équipements de réfrigération et des techniques de conservation
- Connaissances culinaires de base
- Connaissance du vocabulaire de la cuisine
- Connaissance des allergies alimentaires
- Capacité à communiquer facilement et rapidement l'information
- Aptitude pour les mathématiques (calcul des quantités, proportion, etc.)
- Aptitude à effectuer plusieurs tâches en parallèle (multitâches)
- Grande capacité de concentration dans un environnement bruyant et mouvementé
- Sens du goût et de l'odorat développés
- Faire preuve d'assiduité et de ponctualité
- Disponibilité en semaine et fin de semaine
- Langue parlée et écrite : français et anglais

Autres avantages

- Salaire compétitif à discuter selon l'expérience
- Poste permanent, temps partiel, possibilité de temps plein (environ 30 h/semaine)
- Ambiance chaleureuse et respectueuse, empreinte d'entraide

Pour postuler, veuillez faire parvenir votre candidature par courriel à l'adresse suivante : info@aubergevalcarroll.com

Seules les candidatures retenues seront contactées.